

Ontbijtkoek – niederländischer Frühstückskuchen

Der holländische ontbijtkoek (dt. "Frühstückskuchen") ist eine abgespeckte Form des weihnachtlichen Pfefferkuchens. Er wird traditionell zum Frühstück gereicht - oder auch zum Kaffee - und dann mit Butter bestrichen.

Zutaten:

- 375 g Weizenmehl (Type 405)
- Etwas Butter zum Einfetten
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Koriander
- 1/2 TL Ingwer
- 1/2 TL Gewürznelke
- 1 Prise Salz
- 100 g brauner Zucker
- 150 g flüssiger Honig
- 200 ml Vollmilch



Zubereitung:

Eine Kastenform mit Butter und Mehl einfetten.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen

Die Zutaten Mehl, Backpulver, Gewürze, Salz und braunen Zucker miteinander vermischen.

Mit einem Löffel die Milch und den Honig hineinrühren.

Den Teig in die Kuchenform geben und den ontbijtkoek 90 Minuten lang backen.

Den Kuchen sofort nach dem Backen aus der Kastenform entfernen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Alternativ zum Honig kann man auch flüssiges Apfel- oder Rübenkraut verwenden.